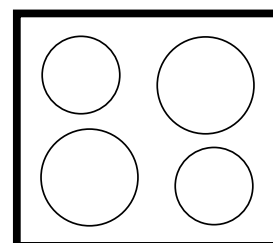
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d'utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di uso e di montaggio
(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem
(GR) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

GWS 457.0

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

224200 K93

Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l’apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura e alla manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di mancato funzionamento?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare questo manuale d'uso con cura e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Smaltimento degli imballi e dell’apparecchio usato

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente.

In Germania è il negoziante presso cui si è acquistato l'apparecchio a riprendere l'imballaggio. La rimessa dell’imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti. Gli apparecchi usati contengono ancora materiali utilizzabili. Consegnare pertanto l'apparecchio usato presso un punto di raccolta. Gli apparecchi usati devono essere resi inutilizzabili prima di essere smaltiti al fine di prevenire incidenti dovuti all'uso improprio degli stessi.

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio KÜPPERSBUSCH valgono le condizioni di garanzia valide per la rappresentaza nella rispettiva nazione. Il venditore dell'apparecchio è a vostra dispozione per ulteriori schiarimenti. La garanzia viene riconosciuta soltanto se accompagnata della pezza giustificativa dell'acquisto.

Indice

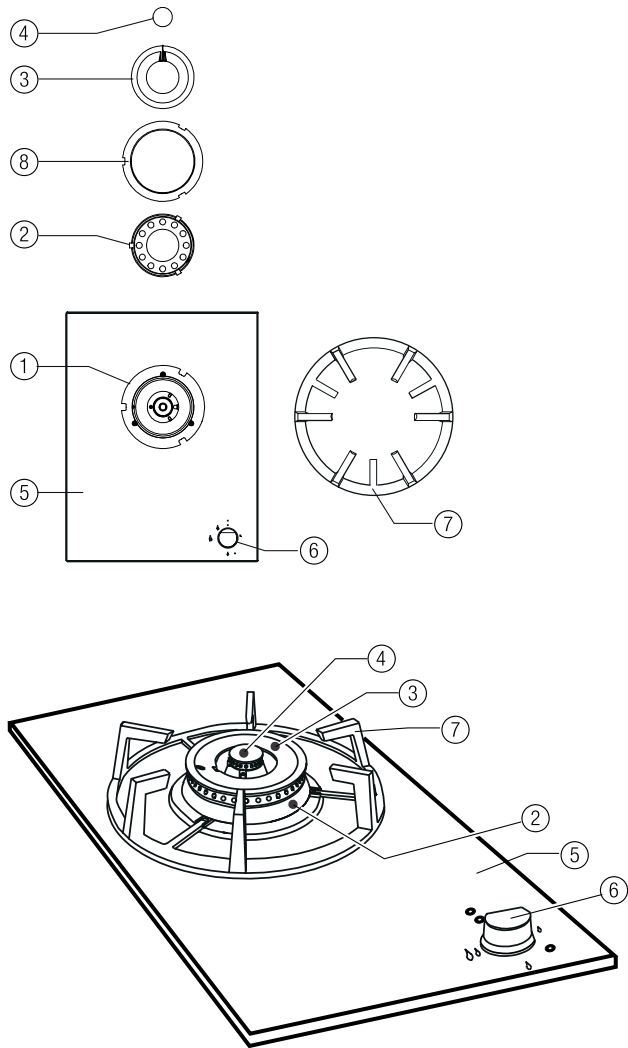
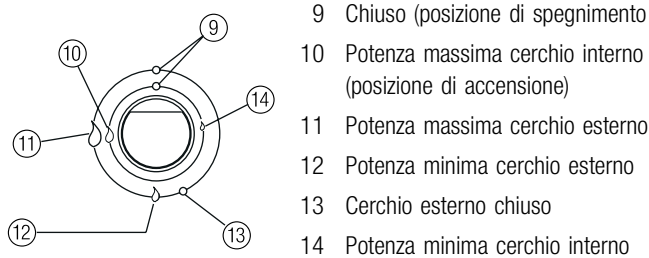
Indicazioni di sicurezza

Collegamento e funzionamento

- Queste istruzioni devono essere discusse insieme all'utente e devono essere consegnate a lui personalmente.
- L'apparecchio può essere messo in funzione esclusivamente con gas naturale oppure con gas liquido (butano/propano oppure con una miscela dei due gas).
- Le pressioni di allacciamento per i diversi paesi europei sono elencate nella tabella «Tabella dei tipi e delle pressioni di gas ammesse» a pag. 57.
- Sono ammessi solo i regolatori di pressione nazionali.
- L'allacciamento alla rete per l'apparecchio deve ammontare a 220-240 V / 50 Hz. La potenza elettrica assorbita ammonta a meno di 20 Watt.
- Prima dell'allacciamento, verificare che le condizioni di allacciamento locali (tipo di gas e pressione del gas) e quelle previste dalla regolazione dell'apparecchio coincidano.
- Tutti i valori di regolazione sono contenuti in queste istruzioni d'uso. Essi sono indicati sull'apparecchio per mezzo di un'apposita targhetta informativa (oppure direttamente sulla targhetta stessa dell'apparecchio).
- Se una delle impostazioni viene modificata, contrassegnarlo immediatamente.
- Questo apparecchio non va allacciato ad una condluttura del gas. L'apparecchio deve essere installato ed allacciato conformemente alle norme di installazione in vigore.
- L'uso di un apparecchio a gas porta alla formazione di calore e di umidità nell'area di installazione. Perciò va fatto funzionare solo in un locale ben ventilato.
- L'allacciamento, la messa in funzione, il passaggio ad un altro tipo di gas come anche i lavori di regolazione possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato. Osservare ogni volta le norme vigenti in materia e rispettare scrupolosamente le condizioni di allacciamento delle imprese locali di fornitura del gas.
- I lavori di manutenzione e la riparazione devono essere eseguiti solo da personale autorizzato. Durante la riparazione di dispositivi conduttori di gas è necessario interrompere l'alimentazione. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Se si utilizza gas liquido (butano/propano), tutti i collegamenti tra la bombola del gas e l'apparecchio devono essere serrati in modo ermetico.
- Non serrare i tubi di alimentazione liberi e non collocarli sul piano di cottura.
- Gli armadi e le cappe aspiranti applicati sopra al piano di cottura devono mantenere una distanza minima di 650 mm.
- Non sollevare il piano di cottura, togliendolo dal ritaglio, servendosi di un cacciavite – si corre il rischio di danneggiarne il telaio. Per smontare il piano di cottura, sollevarlo facendo pressione sul suo lato inferiore.
- Far eseguire la manutenzione da un tecnico competente a intervalli regolari di tempo (contratto di manutenzione).

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo che il tecnico specializzato incaricato dell'installazione ve ne ha spiegato il funzionamento.
- Si prega di leggere con cura anche le informazioni contenute in questo manuale. Esse forniscono importanti indicazioni relative alla sicurezza e all'uso dell'apparecchio stesso. Ricordare che i guasti derivanti da un suo errato utilizzo non sono coperti da garanzia.
- L'uso di un apparecchio a gas porta alla formazione di calore e di umidità nell'area di installazione. Perciò va fatto funzionare solo in un locale ben ventilato.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di cibi in ambito domestico.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato per il riscaldamento di locali.
- In caso di guasto, interrompere l'alimentazione del gas.
- Conservare con cura questo manuale d'istruzioni.
- Far funzionare le zone di cottura solo se ci avete appoggiato sopra del cibo.
- Centrare bene le pentole sui bruciatori. Utilizzare solo pentole e padelle wok stabili.
- Le pentole usate (pentole, padelle, padelle-wok) non devono sporgere sul piano di cottura.
  Utilizzando padelle grandi e piani i combusti fuoriescono sotto il fondo e possono danneggiare il piano di lavoro.
- Durante il funzionamento si scaldano le padelle, perciò tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non poggiare nella vicinanza del bruciatore oggetti che in caso d'accensione imprevista possono costituire un pericolo per l'ambiente.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi dall'apparecchio durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi, come p.es. le patate fritte. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua! Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura.
- Il piano di cottura in vetroceramica è molto stabile ed è in grado di sopportare urti leggeri o medi e cariche distribuite in orizzontale. Evitare di caricare il piano concentrando il peso su di solo un punto, come può accadere ad es. con la caduta di un contenitore di spezie oppure di una bottiglia.
- In caso di crepe, di fessure o di rottura del piano di cottura in vetroceramica, sconnettere immediatamente l'apparecchio ed avvertire il Servizio clienti.
- Non mettere i cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici a contatto con i bruciatori caldi.
- Controllare sempre le pentole a pressione fino al raggiungimento della pressione corretta. Regolare i bruciatori sulla potenza massima e poi (secondo le indicazioni del produttore della pentola) abbassare al momento giusto.
- Tenere sempre pulita la zona di cottura, perché eventuali residui di sporco limitano la funzionalità.
- Posizionare esattamente il coperchietto, la griglia alettata e gli anelli sul bruciatore. Non è possibile scambiare i pezzi. Inserire esattamente i singoli pezzi nella loro posizione (spinotti di posizionamento) e girarli fino all'agganciamento. Le fessure nella testa del bruciatore devono essere sempre libere!
- In caso di mancanza di corrente o di candele di accensione umide, il gas che fuoriesce può essere acceso anche con aiuto di un fiammiferi o un accendigas.

Visione d'insieme dell'apparecchio

1 Parte superiore del bruciatore
2 Anello intermedio
3 Anello del bruciatore (cerchio esterno)
4 Coperchietto del bruciatore (cerchio interno)
5 Piano di cottura
6 Regolatore del bruciatore
7 Supporto pentola
8 Anello decorativo

9 Chiuso (posizione di spegnimento
10 Potenza massima cerchio interno (posizione di accensione)
11 Potenza massima cerchio esterno
12 Potenza minima cerchio esterno
13 Cerchio esterno chiuso
14 Potenza minima cerchio interno

Utilizzo dell'apparecchio

⚠ Rispettare le indicazioni di sicurezza riportate alla pagina 48!

Prima pulizia

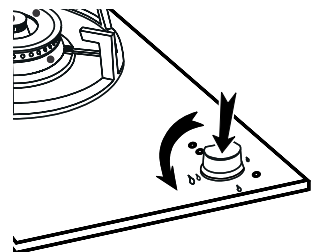
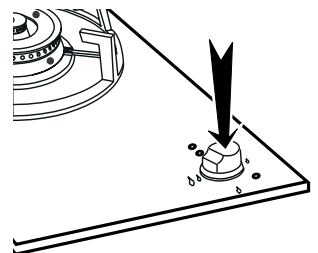
– Pulire la superficie di cottura con acqua e detersivo per mani.
– Sciacquare con acqua pulita e quindi asciugare.

Spegnimento ed accensione del bruciatore

Il bruciatore a due cerchi possiede uno solo regolatore per tutte le modalità. I simboli appartenenti sono disposti attorno al regolatore sul rispettivo cerchio per il bruciatore principale (cerchio esterno) e quello piccolo (cerchio interno).

Significano ● Spento
Potenza massima
Potenza minima

Accensione e regolazione del bruciatore

– Per accendere girare il regolatore verso sinistra sulla potenza massima (posizione di accensione) . Schiacciarlo leggermente in giù prima di girarlo.

– Quindi premerlo completamente in giù per accendere. Si sente un chiaro rumore di cadenza che indica la generazione della scintilla di accensione per accendere il gas uscente.

– Dopo l'avvenuta accensione mantenere premuto per altri 10 secondi il regolatore fino al completo riscaldamento del termosensore e la stabilità della fiamma.
– Subito dopo regolare la fiamma a piacere tra fiamma grande del cerchio esterno e fiamma piccola del cerchio interno . Al di fuori di quest'ambito la fiamma non è stabile.
– Scegliere possibilmente un grado elevato per iniziare la prima cottura e continuare a cuocere su un livello più basso.

☞ Se dopo 10 secondi il bruciatore rimane spento e se la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'accensione come segue: girare il regolatore in posizione ● di spegnimento, aspettare 1 minuto (il gas evapora) e ripetere adesso il processo di accensione.

☞ In caso di mancanza di corrente o di candele di accensione umide, il gas che fuoriesce può essere acceso anche con aiuto di un fiammiferi o un accendigas.

Spegnimento del bruciatore

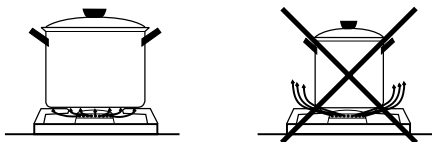
– Per spegnere il bruciatore girare il regolatore a destra in posizione di spegnimento ● .

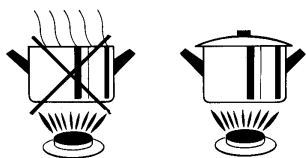
Indicazioni sulle pentole da utilizzare

 Centrare bene le pentole sui bruciatori. Utilizzare solo pentole e padelle wok stabili.

 Le pentole usate (pentole, padelle, padelle-wok) non devono sporgere sul piano di cottura.
Utilizzando padelle grandi e piani i combusti fuoriescono sotto il fondo e possono danneggiare il piano di lavoro.

Utilizzando le pentole adatte si risparmia tempo ed energia.

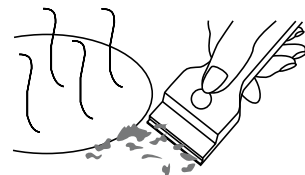
Scegliere delle pentole il cui diametro si adatta alla zona di cottura.

Conciliare il bruciatore e la grandezza della pentola. Preferibilmente la fiamma dovrebbe coprire completamente il fondo della pentola. Non deve essere più grande del fondo!

Porre sempre un coperchio sulla pentola.

I cibi traboccano soltanto quando la fiamma è troppo alta. Dopo un po' di tempo si riuscirà sicuramente a regolare la fiamma in modo tale che i cibi non trabocchino nemmeno con sopra il coperchio.

 Per ragioni tecniche non è permesso utilizzare dischi di supporto sui bruciatori.

Pulizia e manutenzione

 L'apparecchio non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

- Non utilizzare detergenti aggressivi! È generalmente sufficiente pulire l'apparecchio, dopo ogni uso, con un panno umido ed un po’ di detersivo. Quindi asciugare bene.
- Per poter rimuovere più facilmente le incrostazioni più resistenti, ammorbidirle prima con un panno bagnato. In seguito rimuoverle con un raschietto. Togliere immediatamente zucchero o materiale plastico che sia caduto sulle superfici di cottura calde.
- Pulire a fondo la superficie di vetroceramica una volta alla settimana. Questa pulizia crea una patina protettiva, che facilita quindi anche la pulizia giornaliera. Fare attenzione alle rispettive istruzioni fornite delle ditte produttrici di detersivi e sostanze detergenti.
  Anche le macchie più resistenti possono essere trattate con sostanze detergenti normali. In seguito, pulire la superficie con sufficiente acqua e asciugare bene con un panno morbido.

Coperchietto/anello/supporto pentole

- Per la pulizia non utilizzare detergenti o strumenti abrasivi, come lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.
- Lasciar raffreddare i componenti del bruciatore prima di pulirli.
- Pulire il coperchietto, gli anelli e il supporto pentole con dell'acqua calda ed un po' di detergente. Quindi asciugare bene. Fare attenzione a tenere libere le fessure del bruciatore.
- Pulire con una spazzola morbida il termosensore e la candela.
- Non trattare mai i componenti del bruciatore con detergenti contenenti cloro o soda. Detergenti alcalini e spray per il forno possono danneggiare le superfici.
- Riposizionando i singoli componenti, agganciare bene i perni nelle fessure.
- Evitare di lasciare bruciare residui di sporcizia. Lo sporco più resistente e i resti di cibo bruciato vanno ammorbiditi prima di essere tolti.

Cosa fare in caso di mancato funzionamento?

⚠ Le riparazioni possono essere effettuate unicamente da un tecnico autorizzato.

Alcuni guasti possono essere riparati in maniera autonoma. Controllare innanzitutto se si tratta di un errore di utilizzo. Durante il periodo di garanzia, i lavori di riparazione non saranno effettuati gratuitamente, se sono stati provocati da un uso improprio o se non è stata rispettata una delle prescrizioni seguenti.

Guasto	Causa	Rimedio
Il bruciatore non si accende.	Interruzione dell'alimentazione elettrica.	Controllare l'alimentazione elettrica.
	Residui di cibi o di detergente tra la candela di accensione ed il bruciatore.	Pulire con cautela.
	Candela d'accensione difettosa.	Contattare il Servizio assistenza clienti. Nel frattempo utilizzare fiammiferi.
La struttura della fiamma cambia all'improvviso.	Il coperchietto o l'anelli sono storti.	Incastrarli bene.
Senza motivo, si deve premere più lungo il regolatore del bruciatore fino a che non si accende la fiamma.	Termosensore piegato.	Ripiegarlo con cautela nella posizione verticale.
	Il coperchietto o l'anelli sono storti.	Incastrarli bene.
Odore di gas nel locale.	La conduttura del gas non tiene oppure il rubinetto di chiusura del gas o il bruciatore delle zone di cottura sono difettosi.	Chiudere la valvola principale del gas, aerare il locale, non azionare nessun interruttore elettrico, non accendere fiamme vive,riferire immediatamente il problema all'installatore, all'impresa del gas oppure al Servizio assistenza clienti.

Targhetta dati

☞ Si prega di comunicare i dati riportati sulla targhetta al Servizio assistenza clienti in caso di riparazione e quando si ordinano dei pezzi di ricambio.

La targhetta dei dati si trova sotto l'apparecchio. oltre ad essere apposta sulla copertina del manuale d'uso allegato.

Montaggio e installazione

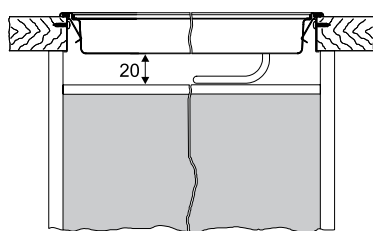
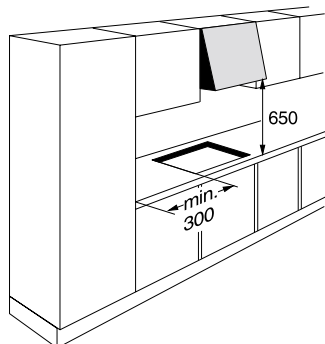
Indicazioni di sicurezza

Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate alla pagina 48!

- **Attenzione!** La categoria ammessa per l'allacciamento può variare a seconda delle regioni. In caso di dubbio, chiedere all'impresa locale fornitrice del gas quale categoria di gas si può usare. Controllare se le indicazioni riportate sulla targhetta dei dati coincidono con le condizioni di allacciamento locali (tipo e pressione del gas) e con la regolazione dell'apparecchio. In caso di deviazione dai parametri, l'apparecchio deve essere modificato di conseguenza!
- Nell'allacciamento alla rete del gas è in particolar modo importante osservare le norme e le direttive stabilite dalle istituzioni del paese in cui l'apparecchio viene messo in funzione. In Germania ed Austria sono:
  DVGW-TRGI 1986/96 Regole tecniche per l'installazione del gas (Germania)
  TRF 1996 Regole tecniche per gas liquido (Germania)
  ÖVGW-TRGI e TRG 2 Parte 1 Regole tecniche (Austria)
  È necessario rispettare anche le norme previste in materia dalle imprese locali erogatrici di gas e dalle autorità (ad es. per quanto riguarda la protezione contro gli incendi).
- Sia l'allacciamento che la messa in funzione, nonché la manutenzione, la riparazione e i lavori di regolazione e di modifica possono essere eseguiti solo da un installatore del gas, conformemente alle norme di sicurezza in vigore. È necessario attenersi strettamente ai regolamenti validi a norma di legge e alle condizioni di allacciamento previste dall'impresa locale fornitrice di gas.
  I lavori eseguiti in modo incompetente mettono in pericolo la sicurezza degli utenti!
- Questo apparecchio non va allacciato ad una conduttura di scarico del gas. L'apparecchio deve essere installato ed allacciato conformemente alle norme di installazione in vigore. È necessario prestare particolare attenzione alle norme di aerazione adeguate.
- Se la presa di allacciamento non fosse accessibile, proteggere l'apparecchio per mezzo di un interruttore LS, di fusibili o di relè dotati almeno di 3 mm di angolo di apertura di contatto.
- Nel caso di montaggio o riparazione, staccare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiudere l'alimentazione del gas..
- Commutando la regolazione dell'apparecchio dal gas naturale a quello liquido è necessario in ogni caso sostituire l'iniettore principale e l'iniettore di portata ridotta. Ciò vale anche nel caso inverso. La modifica può essere eseguita solo da un tecnico autorizzato.
- Eventuali modifiche devono resi permanentemente ben visibili sulla targhetta dei dati.
- È possibile apportare modifiche all'apparecchio solo dietro espressa autorizzazione del produttore.

Condizioni di incasso

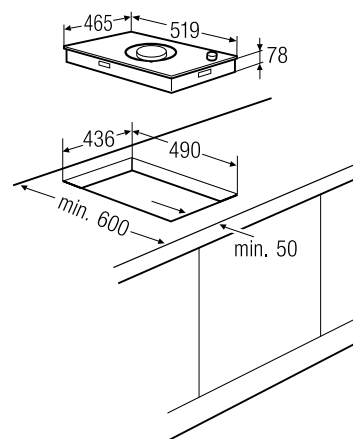
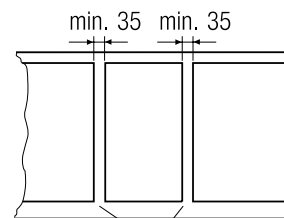
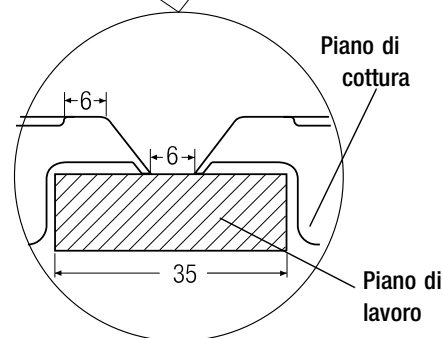
- Il locale di incasso deve avere una capacità di almeno 20 m^3 e deve poter essere aerato dall'esterno per mezzo di una finestra o di una porta.
- Il piano di cottura viene incassato in un ritaglio del piano di lavoro che deve essere ricavato conformemente alle dimensioni di incasso indicate di seguito.
- Il piano di lavoro deve assolutamente essere montato in piano e ritagliato precisamente!
- Le distanze anteriori, posteriori e laterali del ritaglio devono essere conformi all'illustrazione. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale in direzione dei pensili deve ammontare almeno a 300 mm.

- Le distanze anteriori, posteriori e laterali verso il muro del ritaglio devono essere conformi all'illustrazione. Lo spazio di passaggio anteriore e posteriore risultano automaticamente in caso di un piano di lavoro di 600 mm di profondità. In caso di piani di lavoro più profondi lo spazio di passaggio posteriore aumenta.
- Il listello di allacciamento a muro deve essere fatto di materiale resistente al calore e non deve essere provvisto di prese nell'area del piano di cottura. Si consiglia l'impiego di un supporto in plastica dotato di listello di copertura in alluminio. La lunghezza della parte appoggiata sul piano di lavoro non deve oltrepassare i 30 mm.
- La parete posta al di sopra del listello di allacciamento a muro deve essere realizzata in materiale non infiammabile. Il legno, la plastica, le lastre di PVC ecc. non soddisfano questo requisito.
- Utilizzando normalmente l'apparecchio, si possono irradiare sui mobili circostanti temperature superiori alla temperatura del locale. Il mobilio deve quindi essere in grado di sopportare almeno queste temperature. Nel caso di mobili da incasso il rivestimento in plastica o l'impiallacciatura deve essere preparata con nastro adesivo resistente al calore (100 °C).
- Sotto l'area di intaglio del piano di lavoro non devono trovarsi eventuali listelli trasversali. Se sono presenti, ritagliarli conformemente alle dimensioni del ritaglio.
- Proteggere l'apparecchio, dopo averlo montato correttamente, con una copertura che non permetta contatti involontari con il lato inferiore del piano di cottura. Questa copertura deve essere rimossa solo con l'ausilio di attrezzi di lavoro e deve essere montata ad almeno 20 mm dal lato inferiore del piano di cottura, in modo che il cavo di connessione alla rete non entri in contatto con il lato inferiore del piano di cottura.

Consigliamo di impermeabilizzare le superfici di ritaglio dei piani di lavoro per lavelli incassati e piani di cottura con una vernice protettiva.

Sostituire la guarnizione d'incasso dopo ogni smontaggio.

Se si inserisce il piano di cottura in un piano di lavoro munito di piastrelle in ceramica, applicare mastice sigillante supplementare elastico. Potete aquistare questo tipo di mastice presso la Küppersbusch, ric. no. 53 55 69.

Non fissare il piano di cottura utilizzando del silicone!
Tale fissaggio danneggerebbe infatti il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

Dimensioni per il montaggio

Durante il montaggio di più piani di cottura, uno vicino all'altro, ci si deve attenere alle distanze minime tra i ritagli dei piani di lavoro, come descritto nei seguenti disegni:

Montaggio del piano di cottura in vetroceramica

La tecnica a clip facilita il montaggio, lo rende più veloce e evita le complicazioni. La superficie di cottura può essere montata completamente dall'alto.

- Procedere con cautela durante l'installazione!
  Non poggiare e non fare cadere sopra la piastra in vetroceramica attrezzi spigolosi e appuntiti (cacciaviti ecc.)!
- La superficie di cottura in vetroceramica deve poggiare in perfetta posizione orizzontale ed essere a perfetta tenuta. Se viene installata sotto tensione potrebbe spaccarsi.

Ritaglio del piano di lavoro

– Le misure del ritaglio nel piano di lavoro possono essere ricavate esattamente dallo schema quotato con una sega dritta o una fresa.

– Le superfici del ritaglio devono essere sigillate con una vernice protettiva e idrorepellente per evitare l'entrata di umidità.

Controllo o sostituzione della guarnizione.

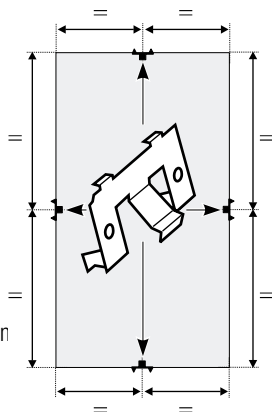
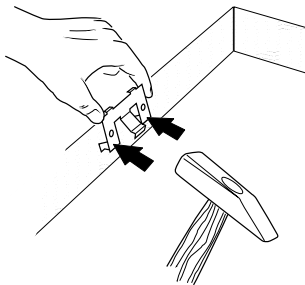
– Controllare che la guarnizione sia apposta correttamente e che non vi siano interspazi.

Durante il montaggio del piano di cottura in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle di ceramica o con rivestimento simile (piastrelle etc.), si deve provvedere a rimuovere, se necessario, la guarnizione che si trova sul piano di cottura e ad ermettizzare il piano di cottura dalla superficie di lavoro utilizzando materiali di tenuta di plastica (non contenuti nella fornitura).
Tali materiali sono disponibili presso il nostro centro per pezzi di ricambio con il numero d'ordine 53.55.69.

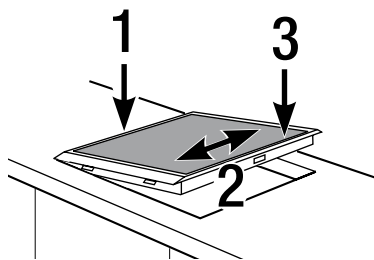
– Pulire le superfici, applicare il mastice dopo avergli dato una forma arrotolata, e fare pressione sul piano di cottura.
– Tagliare il mastice superfluo e pulire subito con acqua.

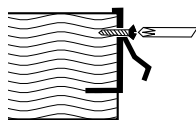
Inserimento dei clips

☞ Con piani di lavoro in pietra, eseguire il fissaggio come descritto al paragrafo «Caso eccezionale: Incasso in un piano di lavoro in pietra».

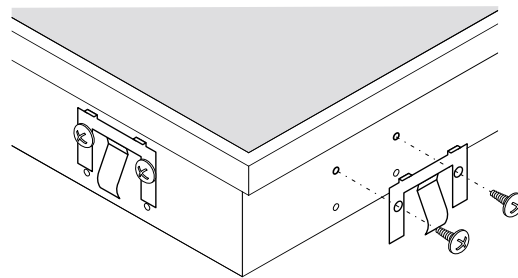
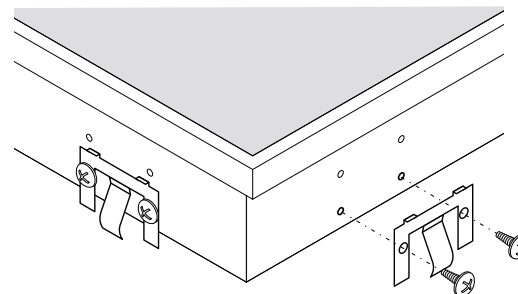
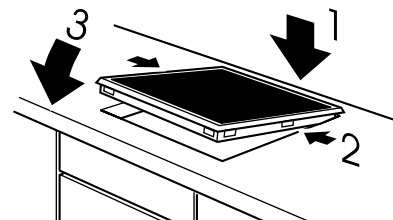
– Allineare precisamente i clips ed inserirli con un martello.

Utilizzando piani di lavoro con uno spessore superiore ai 30 mm, si deve avvitare ogni clip con due viti (non allegate)!

Fissaggio della superficie di cottura con i clips

– Posizionare a sinistra (1), centrare (2) e fermare con i clips (3) il piano di cottura.
Fare attenzione a non schiacciare il cavo di collegamento!

⚠ La superficie di cottura deve essere piano e in modo orizzontale, perché la superficie di cottura può rompersi se sotto tensione.

☞ Se la superficie di cottura non è collocata bene nel ritaglio, quest'ultimo è diventato troppo grande. In questo caso avvitare i clips con due viti (non allegati) per aumentare la loro tensione.

Caso eccezionale: Incasso in un piano di lavoro in pietra

Avvitare i clips direttamente al piano di cottura e non al ritaglio se usate un piano di lavoro in marmor, granite o simile.

con piano di lavoro 30 mm

con piano di lavoro 40 mm

– Posizionare il piano al bordo posteriore e abbassarlo con cautela. In seguito premere i clips con le mani.
– Premere completamente in giù il piano di cottura fino a che non sia perfettamente abbassato.

☞ Se il ritaglio del piano di lavoro dovesse essere diventato troppo grande è possibile aumentare la tensione piegando verso l'esterno i coprigiunti dei clips.

Allacciamento del gas

Controllare innanzitutto se la pressione di allacciamento ed il tipo di gas sono corretti. Potete trovare le indicazioni relative alla pressione di allacciamento in queste istruzioni alla voce «Dati tecnici» (pag. 57).

Dalla targhetta adesiva (incollata sulla parte inferiore dell'apparecchio) che riporta il tipo di gas si può vedere per quale tipo di gas il piano di cottura da incasso è stato regolato.

È possibile modificare la regolazione passando ad un altro tipo di gas basandosi sulla spiegazione contenuta in queste istruzioni alla voce «Passaggio ad un altro tipo di gas» (pag. 54).

Il bocchettone per l'allacciamento del gas si trova al centro della parte inferiore dell'apparecchio.

L'allacciamento di gas R 1/2" richiesto può essere effettuato sia in modo fisso per mezzo di un rubinetto di chiusura del gas conforme al DIN 3354 oppure utilizzando un tubo di sicurezza autorizzato DVGW dotato di presa (DIN 3383, foglio 1).

In tal caso occorre fare attenzione che le condutture siano collocate in modo da non essere danneggiate dal calore che si sprigiona durante il funzionamento e da non venire a contatto con le parti mobili degli elementi che compongono la cucina.

Allacciamento alla rete elettrica

Per l'allacciamento alla corrente è necessaria una presa con il collegamento di terra. L'allacciamento elettrico deve essere eseguito conformemente alle direttive VDE. L'allacciamento alla rete per l'apparecchio deve ammontare a 220-240 V / 50 Hz. La potenza elettrica assorbita ammonta a meno di 20 Watt.

Il cavo di allacciamento deve essere posizionato in modo da non poter essere danneggiato dal calore durante il funzionamento dell'apparecchio.

Passaggio ad un altro tipo di gas

Questo apparecchio può essere regolato per un altro tipo di gas.

I lavori di regolazione e di commutazione possono essere eseguiti solo da installatori del gas autorizzati e nel rispetto delle norme Scollegare completamente l'apparecchio.

Il tipo di gas e la pressione di allacciamento devono corrispondere alla regolazione del gas indicata sull'apparecchio. La regolazione del gas effettuata in fabbrica è indicata su di una targhetta dati oppure sulla targhetta dati dell'apparecchio.

Eventuali modifiche devono resi permanentemente ben visibili sulla targhetta dei dati.

Utilizzare solo iniettori speciali ordinati tramite il Servizio assistenza clienti.

In caso di passaggio ad un altro tipo di gas è comunque necessario procedere alla sostituzione degli iniettori di portata piccola e piena. Innanzitutto è necessario interrompere prima l'alimentazione di gas e di energia elettrica.

Diametro degli iniettori

Identificazione iniettori di potenza massima/portata ridotta		
Tipo di gas	**Bruciatore interno**	**Bruciatore esterno**
Gas naturale H, E, E+ G20 (20/25 mbar)	Y / 36	173 / 74
Gas naturale LL G25 (25 mbar)	P / 40	192 / 88
Gas naturale L G25 (25 mbar)	Y / 36	173 / 74
Gas liquido butano/propano G30 (50 mbar)	C / 20	100 / 46
Gas liquido butano/propano G30 (28-30/37 mbar)	E / 23	112 / 52

Attenzione! Utilizzare solo iniettori speciali indicati dal Servizio assistenza clienti! I valori della tabella sono marcati all'interno degli iniettori. L'utilizzo di iniettori più grossi di quelli ammessi per la pressione di allacciamento e del gas portano alla formazione di guasti nell'apparecchio e danneggiano la salute dell'utente (emissione di CO)!

Set di conversione degli iniettori

Tipo di gas, pressione	Kit di iniettori
Gas naturale H, E, E+ G20 (20/25 mbar)	Chiamare il Servizio assistenza clienti.
Gas naturale LL G25 (25 mbar)	Chiamare il Servizio assistenza clienti.
Gas naturale L G25 (25 mbar)	Chiamare il Servizio assistenza clienti.
Gas liquido butano/propano G30 (50 mbar)	Chiamare il Servizio assistenza clienti.
Gas liquido butano/propano G30 (28-30/37 mbar)	Chiamare il Servizio assistenza clienti.

Adattamento del bruciatore ad un altro tipo di gas

⚠ Chiudere il rubinetto del gas. Staccare la presa di corrente!

⚠ Controllare i nuovi iniettori in base alla tabella «Diametro degli iniettori»! Fare attenzione ad usare un iniettore con il diametro adatto.

Smontaggio del piano di cottura

– Togliere il supporto pentole, i coperchietto e gli anelli del bruciatore.

– Staccare il regolatore.

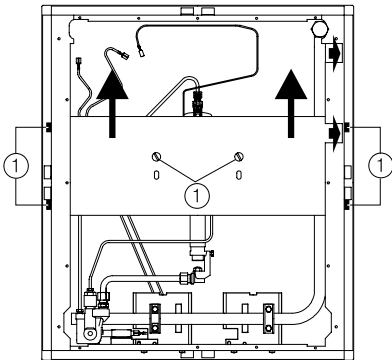
– Per smontare il piano di cottura, sollevarlo facendo pressione sul suo lato inferiore.
Non sollevare il piano di cottura, togliendolo dal ritaglio, servendosi di un cacciavite – si corre il rischio di danneggiarne il telaio.

– Deporre su di un supporto adeguato il piano di cottura completo della superficie in vetroceramica, avendo cura di posarlo verso il basso. Proteggere la superficie in vetroceramica con una base morbida.

– Togliere il fondo dell'apparecchio.

Smontaggio del rubinetto del gas con il tubo

– Allentare le viti ①.

– Spostare il rinforzo in lamiera verso l'allacciamento del gas e sollevarlo a destra tramite le fessure nel telaio.

– Allentare la vita ② del tubo di miscelazione.

– Allentare completamente l'avvitamento ③ del grande tubo di miscelazione al rubinetto del bruciatore.

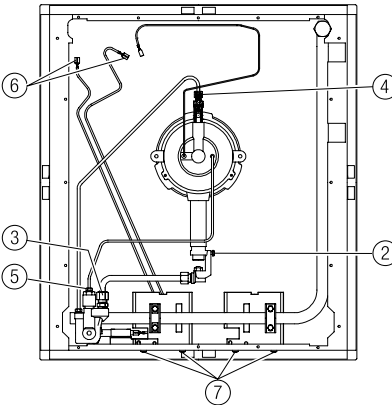
– Spostare l'angolo e il tubo di miscelazione verso il bruciatore. Intanto, estrarre il tubo di alimentazione dall'avvitamento.

– Allentare completamente l'avvitamento ④ del piccolo tubo di miscelazione al bruciatore interno.

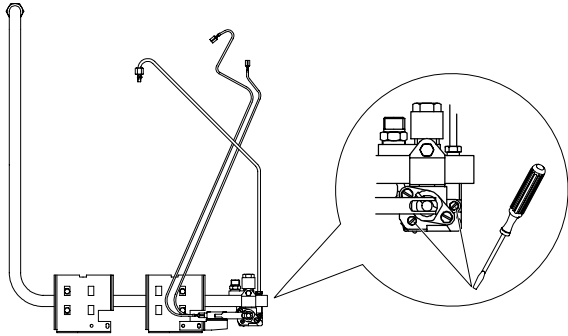
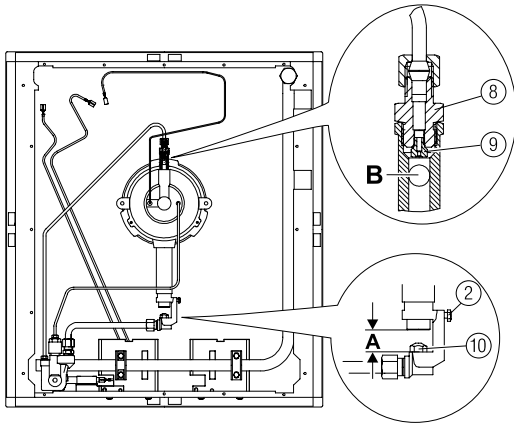
– Svitare dal rubinetto la termocoppia ⑤.

– Togliere il cavo ⑥ dell'interruttore di accensione dalla morsettiera e dal dispositivo di accensione.

– Togliere le 4 viti ⑦ che fissano i sostegni del tubo del rubinetto all'alloggiamento dell'apparecchio.

– Sollevare il tubo del rubinetto e girarlo in modo tale che l'asse per il regolatore mostra in alto.

Sostituzione degli iniettori di portata minima del rubinetto del gas.

– Sollevare e estrarre i due iniettori di portata ridotta con un cacciavite.

– Rimettere in seguito i nuovi iniettori e stringerli.

Sostituzione degli iniettori grandi

Bruciatore esterno

– Svitare l'iniettore del bruciatore ⑩ con l'aiuto di una chiave fissa a tubo SW 10. Se necessario, estrarre l'intero angolo del bruciatore.

⚠ Quando rimontate il tubo del rubinetto del gas dovete regolare l'apertura principale di ventilazione (distanza «**A**») in base ai valori della tabella sottostante.

– Per questa regolazione, allentare la vite di fissaggio ② del tubo di miscelazione, regolare la distanza «**A**» e rifissare la vite.

Bruciatore interno

– Svitare il porta-iniettore ⑧ dal bruciatore interno.

– Svitare l'iniettore del bruciatore grande ⑨ con l'aiuto di una chiave fissa a tubo SW 4.

– Regolare l'apertura principale di ventilazione «**B**» in base ai valori indicati nella tabella sottostante.

– Avvitare il porta-iniettore nel bruciatore interno.

Regolazione apertura principale di ventilazione		
Tipo di gas	**Bruciatore interno (Apertura B)**	**Bruciatore esterno (Unità A)**
Gas naturale H, E, E+ G20 (20/25 mbar)	apertura ½ (◒)	5,0 mm
Gas naturale LL G25 (25 mbar)	apertura ¼ (◒)	4,0 mm
Gas naturale L G25 (25 mbar)	apertura ¼ (◒)	5,0 mm
Gas liquido butano/propano G30 (50 mbar)	apertura totale (◯)	6,0 mm
Gas liquido butano/propano G30 (28-30/37 mbar)	apertura totale (◯)	7,0 mm

Montaggio del piano di cottura

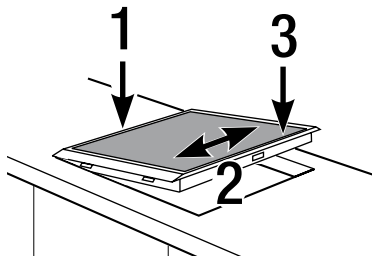
– Il montaggio avviene in ordine inversa.

 Prima di avvitare completamente la vite di fissaggio ② del tubo di miscelazione, si deve assolutamente regolare l'apertura principale di ventilazione «**A**».
Per questo, vedere la voce «Sostituzione degli iniettori grandi» alla pag. 55.

Rimontaggio del piano di cottura

– Controllare la guarnizione.

– Posizionare a sinistra (1), centrare (2) e fermare con i clips (3) il piano di cottura.
Fare attenzione a non schiacciare il cavo di collegamento!

– Infilare il regolatore.

– Posizionare l'anello intermedio, l'anello del bruciatore e il supporto pentole, facendo attenzione a centrarli bene. Far scattare il perno nella tacca.

Controllo della funzionalità

 Quest'esame va eseguita dopo il montaggio dell'apparecchio!

– Mettere in servizio l'apparecchio attenendosi alle istruzioni in questo manuale d'uso.

– Verificare che non vi siano perdite di gas (cfr. Foglio di lavoro DVGW G600 (DVGW TRGI 1986/96 / TRF 1996).

– Controllare una eventuale sovraccensione e la struttura regolare della fiamma dei bruciatori (anche in posizione minima).

Dati tecnici

Tabella dei tipi e delle pressioni di gas ammesse

Paese (sigla di nazionalità ISO)	Gas naturale H, E (G 20) mbar	Gas naturale LL (G 25) mbar	Gas naturale L (G 25) mbar	Coppia di pressione Gas naturale E+ (G 20/25) mbar	Coppia di pressione (butano/propano) (G 30/31) mbar	Butano (butano/propano) (G 30) mbar	Categoria mbar
Germania (DE)	20	20				50	$II_{2ELL3B/P}$
Danimarca (DK) Finlandia (FI) Svezia (SE)	20					28-30	$II_{2H3B/P}$
Paesi bassi (NL)			25			28-30	$II_{2L3B/P}$
Francia (FR)				20/25	28-30/37		II_{2E+3+}
Inghilterra (GB) Spania (ES) Italia (IT) Portugallo (PT) Irlanda (IE) Grecia (GR)	20				28-30/37		II_{2H3+}
Austria (AT)	20					50	$II_{2H3B/P}$
Lussemburgo (LU) Belgio (BE)	20				28-30/37		I_{2E}, I_{3+}

Tabella di carico

Bruciatore		Gas naturale 20 mbar 25 mbar	Butano/Propano	
		Carico kW	Carico kW	Passaggio del gas g/h
Bruciatore esterno	grande	5,6	5,6	408
	piccolo	1,2	1,2	88
Bruciatore interno	grande	0,4	0,4	29
	piccolo	< 0,18	< 0,18	< 14

Carico termico nominale complessivo = 6,0 kW

Valore di allacciamento dell'apparecchio = 437 g/h

Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete elettrica è effettuato inserendo la spina in una presa di corrente.

Potenza complessiva <20 W

Potenza massima allacciata 230 - 240 V, 50 Hz

Tensione del fusibile 16 A

Valore di combustione all' EN 437

Tipo di gas	Valore di combustione H_S 15 °C			
	MJ/m^3	kWh/m^3	MJ/kg	kWh/kg
Gas naturale (G 20)	37,78	10,5		
Gas naturale L (G 25)	32,49	9,03		
Butano (G 30)			49,47	13,75
Propano (G 31)			50,37	14,00

Il valore di combustione per il funzionamento H_{SB} deve essere richiesto alla azienda di approvvigionamento locale del gas.

L'alimentazione del gas viene calcolata come segue.

$$\text{Passaggio del gas in l/min} = \frac{\text{Carico kW x 1000}}{\text{Valore di funzionamento kWh/m}^3 \text{ x 60}}$$